



No. 1003.70
THE TRUSTEES OF THE PUBLIC LIBRARY
LVX
OMNIVM
CIVIVM
OF THE CITY OF BOSTON
1852 . 1878

L'ART

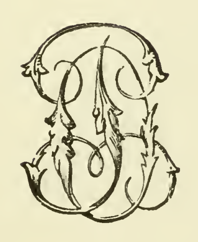
DE

FAIRE MAIGRE

L'ART

DE

FAIRE MAIGRE



PARIS

PAUL OLLENDORFF, ÉDITEUR

28 *bis*, RUE DE RICHELIEU, 28 *bis*

—

1887

OBSERVATIONS GÉNÉRALES

POUR LE MAIGRE

D'habitude les repas maigres, déjeuners, dîners ou soupers, possèdent un nombre de plats moindres que les repas gras : il est même de meilleur goût de le faire ainsi ; cela n'empêche point de les rendre aussi luxueux que possible en servant de belles pièces de poissons, ou des vins très rares. On ne met dont guère plus de six plats pour un déjeuner, ou de dix pour un dîner, en comprenant l'entremets.

Afin de grossir le menu on peut servir des plats de pâtes ou pâtés, l'un comme entrée, l'autre après le rôti, ce dernier froid ; également des salades cuites au milieu du menu, c'est-à-dire de légumes refroidis et assaisonnés à l'huile et au vinaigre, varient agréablement.

Le gibier d'eau, tel que sarcelles, macreuses, etc., fait très bien rôti; il faut, autant que possible, le garder pour la fin, et ne pas l'employer en relevés.

POTAGES

POTAGE AUX HARICOTS

Prenez parties égales de haricots blancs et de pois verts, environ quinze à trente grammes, cinq pommes de terre, quatre carottes, quatre navets, quatre fonds d'artichauts, cinq oignons, laurier. Faites cuire dans deux à trois litres d'eau avec une bonne cuillerée d'huile, passez les légumes en purée le plus que vous pourrez. Mêlez ensuite à cette purée une poignée de riz, faites-le crever, puis trois jaunes d'œufs, deux blancs fouettés, une chopine de crème, un verre ou un demi-verre d'huile, liez le tout et servez chaud.

POTAGE BASQUE

Faites cuire à l'eau des pommes de terre et des haricots blancs. Mêlez ensuite à de l'échalote hachée menue, poireaux et fines herbes. Après trois heures d'ébullition, écrasez, passez au tamis et mouillez avec un court-bouillon, mie de pain, laurier, fromage râpé, queues d'écrevisses, poivre et épices.

POTAGE AUX GRENOUILLES

Prenez des grenouilles, coupez-leur la tête et le bout des pattes, mettez six heures dans de l'eau, en renouvelant l'eau souvent. Faites blanchir à l'eau bouillante; puis remettez à l'eau froide. Enlevez les chairs des cuisses, hachez et mettez à bouillir dans le bouillon où les grenouilles ont blanchi avec mie de pain, fromage râpé, fines herbes, oignons grillés, et servez avec des croûtons de pain frits à l'huile.

POTAGE D'HUITRES

Faites cuire les huîtres à l'huile, avec champignons hachés menus, pincées de farine, épices, sel, et une cuillerée de purée de pommes de terre; ajoutez le court-bouillon d'un poisson et servez le tout ensemble.

POTAGE A LA LAITANCE

DE TRUITE

Prenez une belle laitance, enlevez la petite peau qui l'enveloppe et faites bouillir dix minutes au court-bouillon avec fines herbes. Égouttez la laitance qui doit être bien disjointe; et mettez-la dans une casserole avec huile et deux doigts du court-bouillon, cannelle, safran, mie de pain râpée et servez avec des croûtons grillés à l'huile.

SOUPE DE SAINT-FRANÇOIS

Mettez à cuire de l'oseille, tamisez ce jus et mêlez-y du persil haché et des épices. Faites cuire des laitues à l'eau bouillante et hachez-les ensuite avec l'oseille, ajoutez-y des oignons frits, fromage râpé, chapelure, et faites bouillir, retirez du feu et laissez couvert. Dans une partie de ce jus, délayez des œufs battus, réunissez et servez avec croûtons de pain frits ou queues de crevettes.

SOUPE MAIGRE

AUX RAISINS SECS

Prenez des raisins secs et après en avoir enlevé les petits pépins, mettez à tremper dans de l'eau tiède; puis faites cuire avec mie de pain, clous et sel; retirez, écrasez avec d'autres raisins secs; passez, remettez à bouillir avec mie de pain, huile, et servez avec des croûtons frits à l'huile.

ENTRÉES

MORUE A L'ASTURIENNE

Prenez de la morue fraîche ou dessalée, coupez-la en morceaux de la grandeur de la main, lavez-les à l'eau bouillante, deux ou trois fois. Mettez à bouillir de l'huile, avec persil et oignons hachés, un peu d'eau, jetez-y les morceaux de morue. Quand le jus sera réduit de deux tiers, broyez des noix, noisettes et amandes grillées, chapelure, oignons, et délayez avec un peu du même jus; mêlez le tout dans la casserole et faites bouillir en tournant toujours du même côté. Grillez des tranches de pain et faites-les frire à l'huile, placez-les dans un plat, mettez la morue dessus et versez le jus.

MORUE SAUCE POIVRADE

Faites bien cuire la morue dessalée et écumez souvent, mettez ensuite à égoutter; puis faites frire les morceaux à l'huile bouillante. Placez la morue dans une casserole en terre. Prenez le tiers d'huile qui a servi à frire et mettez-le dans une casserole; ajoutez de la farine de façon à former un roux, avec laurier, ail, poivre, épices, safran, jus de citron; versez le tout sur la morue avec force persil haché et faites bouillir un quart d'heure.

MORUE A LA CARMÉLITE

Coupez la morue dessalée en morceaux, faites bien égoutter, placez au fond de la casserole une couche de morceaux, couvrez-la d'une couche d'oignons hachés, mie de pain et persil entier; garnissez la casserole de la sorte: tantôt une couche de morue, tantôt une couche d'oignons, mie de pain et persil, jusqu'à moitié de la casserole. Versez ensuite de l'huile (ou du beurre fondu), de l'eau, de façon à couvrir la dernière couche; mettez le couvercle de la casserole, faites cuire à feu lent jusqu'à ce que l'eau et l'huile disparaissent.

(On peut se servir d'un pot en terre avec couvercle, c'est préférable.)

MORUE A LA BONNE FEMME

Coupez la morue dessalée en morceaux, faites cuire au court-bouillon, laissez égoutter; trempez ensuite les morceaux dans de l'huile (ou du beurre fondu) et jetez-les dans une casserole avec de l'eau, épices, oignons, laurier, les morceaux doivent baigner. Faites frire de l'oignon dans de l'huile, jetez une pincée de farine, épices, et du jus de citron (ou du vinaigre), et mêlez aux morceaux de la morue. Faites bouillir un quart d'heure.

MORUE A L'AIL

Coupez la morue dessalée en morceaux et mettez-la à cuire dans peu d'eau. Faites frire des oignons dans de l'huile, jetez-y de l'ail pilé avec du poivre et du safran, et de la sauce tomate. Au moment de servir, versez la sauce sur la morue, avec un peu de persil haché.

BOULETTES DE MORUE

Faites cuire la morue dessalée au court-bouillon, mettez à égoutter, enlevez les arêtes. Hachez-la, ajoutez des œufs crus, mie de pain, épices et parmesan ou gruyère râpé; pétrissez le tout, formez des boulettes de la grosseur d'une petite pomme d'api, et faites frire à l'huile bouillante. Pilez des noisettes dans un mortier, avec de la mie de pain trempée dans de l'eau vinaigrée, délayez ensuite avec le court-bouillon de la morue, jetez-y les boulettes et faites bouillir dix minutes à feu vif.

MORUE AU MIEL

Faites cuire la morue dessalée à l'eau, et mettez à bien égoutter. Faites une pâte liquide avec un peu de farine, de miel d'abeille et d'eau. Trempez chaque morceau de morue dans cette pâte et faites frire dans une poêle avec de l'huile bouillante.

On peut également faire la pâte avec des œufs et un peu de safran, dans ce cas on n'y mêle point de farine.

MORUE AUX TOMATES

Coupez la morue dessalée en morceaux; faites cuire, écumez et mettez à égoutter. Faites frire des tomates entières avec de l'oignon, puis mettez dans une large casserole en terre, alternativement une couche de morue et une couche de tomates avec les oignons, du persil et épices, ajoutez de l'eau de façon à couvrir la dernière couche et faites bouillir jusqu'à diminuer l'eau des deux tiers.

MORUE AU CARAMEL

Faites blanchir des morceaux de morue dessalée avec de l'huile et du sucre (ayez soin que le jus ne se caramélise pas); ajoutez une livre de raisins de Malaga, sans pépins, et un quart de raisins de Corinthe, épices, poivre, et faites cuire à feu très doux, deux heures au moins.

MORUE FRAICHE AUX ANCHOIS

Prenez une morue bien fraîche, videz-la. Faites une farce avec des anchois, mie de pain vinaigrée, œufs durs et garnissez-en la morue. Mettez le poisson dans un plat creux avec de l'huile, oignons hachés menus, demi-bouteille de Sauterne, saupoudrez-le de chapelure et fromage parmesan râpé, arrosez d'huile et faites cuire avec feu dessus et dessous.

RAIE A LA CRÈME

Prenez un verre de crème ou de très bon lait, sel, épices, une cuillerée d'huile, deux oignons hachés, fines herbes, et faites bouillir en tournant. Prenez de la raie en morceaux, faites cuire dans cette sauce, puis retirez et trempez dans de l'huile, retrempez dans la sauce, ressortez, retrempez-y, et faites griller; puis servez avec une sauce mayonnaise très moutardée.

THON EN DAUBE

Coupez un morceau de thon de six livres et de deux doigts d'épaisseur ; enlevez la peau et mettez à tremper deux heures dans une sauce de vin blanc, vinaigre, vin cuit, poivre (ail si l'on veut). Retirez et placez à la casserole avec peu d'huile, épices, sel, bouquet, et de la sauce où le thon a mariné, et faites cuire avec feu dessus et dessous.

LE MÊME GRILLÉ

Mettez à mariner de la même façon que précédemment, puis retirez et faites griller à feu doux, réchauffez la marinade et servez-la dans une saucière à part.

THON AU VIN BLANC

Mettez à tremper le thon pendant deux jours à l'eau courante, ou tout au moins changez l'eau cinq à six fois par jour. Coupez-le en morceaux de la grosseur d'une noix, et faites bouillir à l'eau claire une dizaine de minutes ; goûtez-le ; s'il est encore salé, répétez la même opération en jetant dans l'eau quelques queues d'oignons et, si vous pouvez vous en procurer, un peu de paille d'avoine, ensuite retirez et faites égoutter. Roulez chaque morceau dans de la farine, faites frire à l'huile un moment, et mettez dans une casserole avec oignons, vin blanc et épices ; faites cuire lentement et tournez avec soin pour ne pas briser les morceaux.

TANCHE SIMPLETTE

Prenez une tanche, raclez-la à l'eau bouillante, jusqu'à ce que la peau devienne blanche. Videz et lavez. Fendez la peau du filet, enlevez adroitement l'arête du dos. Faites une farce avec des œufs, estragon, champignons cuits, mie de pain et fromage râpé, garnissez-en la tanche, recousez la peau et ficelez soigneusement avec plusieurs tours de fine ficelle blanche. Trempez-la dix minutes dans du vin blanc et épices, puis faites griller en la retournant et l'arrosant très souvent avec le vin blanc épicé.

TANCHE EN GELÉE

Prenez une tanche vivante, videz, enlevez-lui les dents qui la rendraient amère, coupez-la en morceaux et mettez dans une casserole de terre avec un peu d'eau, vin blanc, vinaigre, en parties égales; sel, épices, le tout couvrant un doigt au-dessus des morceaux. Faites bouillir très lentement, écumez souvent, puis ajoutez-y fines herbes, cannelle, safran, et laissez cuire encore.

Versez ensuite dans une terrine en porcelaine, recouvrez du jus, et laissez la gelée se glacer une nuit; servez ensuite avec la gelée hachée autour du plat.

TANCHE EN TOURTIÈRE

Prenez une tanche, videz, raclez, et lavez souvent, enlevez les dents qui la rendraient amère, et fendez-la légèrement. Faites une farce avec mie de pain, œufs durs, fromage râpé, garnissez-en la tanche, recousez et ficelez menu. Mettez à cuire dans une casserole de terre avec huile, vinaigre et vin couvrant de deux doigts au-dessus, épices, oignons hachés, et faites cuire avec feu dessous et dessus.

TRUITE A LA TUDESQUE

Prenez une truite, raclez, videz, essuyez et coupez en tranches, mettez-la dans une casserole de terre en la couvrant de deux doigts de malvoisie ou sauterne, un filet de vinaigre, une pincée de sucre en poudre et une cuillerée d'huile. Faites bouillir à feu lent sans écumer, grillez des tartines de pain, garnissez-en un plat, mettez dessus vos tranches de truites, et versez le jus sur le tout.

TRUITE AU GRIL

Prenez une grande truite, raclez, videz, essuyez avec un linge, fendez-la dans toute sa longueur et mettez à mariner dans du vinaigre, huile, poivre, sel, oignons (ail si l'on veut), vin cuit en parties égales. Retirez ensuite, égouttez et faites frire en l'arrosant sans cesse du jus de la marinade. Mettez le restant de la marinade dans une casserole avec fines herbes, et versez ensemble.

HARENGS FRAIS EN MATELOTE

Prenez les harengs, videz, lavez, raclez, et mettez dans une casserole avec huile, persil, truffes, ciboules, un verre de bourgogne et un verre de vin blanc, sel, épices, et faites cuire à grand feu.

ESTURGEON A L'ÉTUVÉE

Prenez cinq livres d'esturgeon, coupez-les en trois morceaux et mettez dans une casserole de terre avec un litre de vin blanc, un quart de litre de vinaigre (de façon à couvrir le thon de trois doigts au-dessus), un quart de sucre en poudre, un gramme de cannelle, clous de girofle, épices, oignons coupés en deux (et déjà passés à l'eau chaude), trois grammes de raisins de Malaga, couvrez et faites bouillir à feu très doux, sans découvrir la casserole pendant la première heure.

LAMPROIE A LA PETITE MORT

Prenez une lamproie vivante autant que possible, et faites-la mourir dans du vin de Malvoisie salé, faites-y également dégorger le sang et mêlez-le au malvoisie. Videz ensuite et lavez avec le même malvoisie ; puis passez la lamproie à l'eau bouillante ; mettez-lui dans la bouche une noix de muscade et clouez-lui le corps avec quatre clous de girofle, roulez, ficelez et mettez à cuire dans une casserole en terre, couvrez de trois doigts au-dessus d'huile, sel, épices, et faites cuire quinze à vingt minutes avec feu dessus et dessous. Tenez prête une sauce d'amandes épluchées, grillées et pilées avec des raisins secs, poivre, épices, et délayée avec le

malvoisie ci-dessus ; mêlez cette sauce au restant d'huile avec la lamproie, et faites bouillir quinze à vingt minutes en y ajoutant le jus d'un citron.

On peut cuire les anguilles de la même façon, mais en les faisant macérer avec le malvoisie une heure.

TURBOT AU FROMAGE

Faites cuire un turbot au court-bouillon, laissez refroidir, enlevez les peaux et les arêtes, et mettez dans une sauce béchamel maigre; posez ensuite dans un plat allant au feu, saupoudrez de mie de pain, parmesan râpé, une cuillerée d'huile, et faites cuire avec feu doux dessus et très doux dessous.

SARDINES FRAICHES SAUTÉES

Prenez des sardines, raclez et coupez-leur la tête, essuyez avec un linge et faites frire à l'huile. Ensuite mettez dans une casserole, de l'origan (plante des colonies très savoureuse qu'on trouve chez les marchands de produits d'Algérie et d'Italie), clous, poivre, vinaigre froid, et l'huile où furent frites les sardines, sel, clous, et servez ensemble.

HUITRES A LA PAILLE

Prenez des huîtres bien fraîches, ouvrez-les, jetez une pincée de sel et poivre, recouvrez-les d'un lit de paille sèche, allumez-la sans allumettes soufrées; faites cette opération trois fois. Nettoyez la chair des huîtres et mettez dans chaque coquille une boulette de beurre frais avec estragon haché.

(La couche de paille doit avoir 20 centimètres d'épaisseur au moins.)

RELEVÉS

HUITRES GRILLÉES

Ouvrez chaque huître, nettoyez s'il y a lieu et mettez-la dans sa coquille, sur le feu au-dessus d'un gril; étant cuites, détachez au couteau et servez chaudes sur une assiette en les arrosant d'un jus de citron. (Avoir soin de ne pas laisser durcir en les maintenant trop longtemps au feu.)

HUITRES SUR LA CENDRE

Ouvrez chaque huître et mettez-les sur un gril, au-dessus d'un feu vif; dès qu'elle gonfleront, retirez-les et gardez le jus qu'elles rendront. Séparez-en la partie blanche de la noire; broyez la noire dans un mortier avec des épinards cuits et hachés, délayez avec le jus des huîtres, et jus de citron, poivre. Faites sauter les parties blanches dans une casserole avec de l'huile, et étant cuites, jetez-y la pâte que vous avez broyée. Prenez chaque coquille, faites chauffer à l'eau bouillante, retirez et mettez-les rangées dans une assiette pleine de cendre chaude, remettez chaque blanc d'huître dans chaque coquille et un peu de la pâte pilée autour. (Servez très chaud.)

HUITRES AUX CHAMPIGNONS

Faites blanchir chaque huître ouverte à l'eau bouillante, gardez la partie blanche et broyez la partie noire avec champignons hachés, vin blanc, épices. Faites sauter les parties blanches dans une casserole avec de l'huile et jetez-y la pâte broyée; réchauffez les coquilles à l'eau bouillante et remettez chaque blanc avec de la pâte broyée autour. (Servez très chaud.)

HUITRES SAUTÉES

Ouvrez chaque huitre et placez-la cinq minutes sur un feu vif; détachez avec soin, gardez le jus. Préparez une sauce dans une casserole de terre avec huile, estragon haché, pincée de cannelle, un verre de malvoisie, jus de citron; quand elle sera en ébullition, jetez-y les huîtres et faites cuire avec feu doux dessus et dessous.

HUITRES EN PAPILLOTES

Détachez chaque huître et mettez-la quinze minutes dans de l'huile; puis saupoudrez de farine, poivre. Prenez un morceau de papier de fil ferme, huilez-le et enveloppez chaque huître en l'arrosant de jus de citron et du jus d'huîtres, refermez le papier et toutes les huîtres mises en papillottes, placez sur le gril cinq minutes.

HUITRES EN DAUBE

Détachez l'huître et faites mariner une heure dans du vinaigre, vin blanc, poivre, épices ; puis retirez, roulez dans de la farine et faites frire à l'huile doucement.

TRUITE EN MARINADE

OU ESCABÈCHE

Prenez une truite de deux livres, très fraîche, raclez, videz, fendez-la dans sa longueur, saupoudrez largement à l'intérieur et à l'extérieur de sel fin et mettez en presse entre deux planches trois heures. Enlevez le sel avec un linge, roulez dans de la farine et faites frire à l'huile; mettez à tremper dans une sauce de vinaigre, vin blanc, laurier, poivre et oignons pendant quinze jours. Servez froid.

TRUITE A LA MADRILÈNE

Prenez une truite, raclez, videz et coupez-la en tranches rondes de deux doigts, lavez et mettez à cuire avec eau, sel, vinaigre, vin, épices, écumez souvent et laissez réduire, servez ensemble.

TRUITE A LA MODE

DE VALENCE

Prenez une grande truite, raclez, videz et coupez-la en tranches rondes de deux doigts d'épaisseur, placez dans une large casserole en cuivre les morceaux les uns à côté des autres. Couvrez-les de deux doigts de vin blanc, faites bouillir à feu lent, écumez. Dès que les morceaux gonfleront par ampoules, retirez du feu et mettez à refroidir sur une table, en ayant soin de ne pas les briser. Continuez cette opération de la cuisson trois jours de suite; puis jetez dans la sauce de vin blanc, fines herbes, épices, sel, et servez dans une saucière à part.

ANGUILLE AU VIN

Enlevez la peau d'une anguille et fendez-la dans sa longueur de façon à pouvoir enlever l'arête du dos; videz ensuite, lavez et saupoudrez bien de sel pendant vingt minutes; coupez en morceaux et recousez les deux côtés; faites cuire avec vin rouge, poivre, épices, et servez froide ou chaude à volonté.

ANGUILLE A LA VIEILLE MODE

Videz l'anguille, et coupez par morceaux de deux à trois doigts de largeur, et mettez-les dans une casserole avec de l'ail frit, du persil haché, poivre, safran, clous de girofle et cannelle, un peu d'eau et de sel. Pilez dans un mortier des noisettes grillées et du pain grillé, et quand les anguilles seront cuites, jetez-y les noisettes pilées et faites bouillir dix minutes.

ESCARGOTS AU JUS

Lavez les escargots à l'eau tiède, et puis mettez à cuire avec deux doigts au-dessus d'eau claire jusqu'à ce que les escargots sortent de leurs coquilles; enlevez les coquilles, et ajoutez de l'huile, poivre, safran, fines herbes, jus de citron, et faites bouillir dix minutes.

PÂTE A PÂTÉS FROIDS

OU CHAUDS

Prenez soixante-quinze grammes de farine, mettez dans un tour à pâte, faites un trou assez grand au milieu, mettez de l'huile, de l'eau, du sel; prenez peu à peu la farine et pétrissez bien, puis retournez et écrasez la pâte sur une planche; laissez-la ensuite se reposer dans un linge humide. Cette pâte est pour les pâtés froids et les timbales froides; pour les pâtés chauds, ajoutez des jaunes et des blancs d'œufs.

PÂTÉ DE THON

Préparez une abaisse avec la pâte plus haut indiquée. Prenez des morceaux de thon gros comme des noix que vous ferez tremper une heure dans de l'huile, vinaigre, vin blanc, clous, cannelle, muscade et gingembre, retirez et mettez dans l'abaisse avec champignons hachés, et faites cuire au four.

ALOSE EN PÂTÉ

Videz une alose. Faites une pâte ferme de farine, œufs, huile, anis, eau-de-vie et sel. Remplissez l'alose avec des noisettes grillées, et des raisins de Malaga, sel et poivre, puis recouvrez le poisson d'une couche de pâte, et mettez au four.

ALOSE ROULÉE

Prenez une petite alose, videz-la et ôtez l'amer, faites-y de nombreuses incisions et trempez une heure dans de l'huile, vinaigre, vin blanc, clous, muscade et poivre. Faites une feuille de pâte d'un centimètre, placez l'alose, roulez-la et faites cuire au four. Se sert froid ou chaud.

TIMBALE D'ANGUILLE

Prenez une jeune anguille, écorchez et pratiquez des incisions pour en garder le sang, lavez, videz et coupez-la en tranches sans les séparer, et faites macérer dans du vinaigre, vin blanc, huile, clous, muscade et poivre. Sortez et mettez dans une abaisse, avec la pâte déjà indiquée, faites un couvercle et soudez-le en laissant un petit trou au milieu ; faites cuire une demi-heure au four, puis ajoutez un demi-verre de Malvoisie et le sang de l'anguille en le versant par le petit trou de la pâte.

ALOSE GRILLÉE

Prenez une alose, videz-la en y laissant les œufs et la laitance, raclez et trempez-la bien et longtemps dans de l'huile salée (pendant deux heures). Faites-la cuire sur le gril à un feu très doux en l'arrosant sans cesse d'huile et de vinaigre, servez avec une sauce de vin blanc.

TANCHE AUX NOIX SÈCHES

Prenez une tanche, raclez à l'eau bouillante jusqu'à ce que la peau devienne blanche, videz et lavez. Fendez-la sur le filet, enlevez avec adresse l'arête du dos. Faites une farce de noix pilées, mie de pain, estragon, épices et huile; garnissez-en la tanche; recousez la peau et ficelez soigneusement avec plusieurs tours de fine ficelle blanche. Trempez-la dix minutes dans de l'huile, vinaigre, vin blanc et vin cuit, puis mettez à griller en la retournant et l'arrosant très souvent de ce jus-ci.

QUENELLES DE BROCHET

Prenez un brochet, videz-le, hachez-le en ajoutant six œufs, épices, huile, sel et jus de citron ; mélangez le tout. Ensuite faites une pâte avec le brochet ainsi préparé en y ajoutant farine, jaunes d'œufs, sel, vin blanc, pincée de sucre, pétrissez bien ; faites des boulettes de petite grosseur, et mettez à frire dans de l'huile bouillante.

BOULETTES DE BROCHET

Videz un brochet, enlevez les arêtes, hachez-le cru ; mêlez avec des œufs, poivre, clous et chapelure ; délayez un roux à l'huile (ou au beurre) avec persil haché et des jaunes d'œufs, faites-y cuire des boulettes à feu lent.

THON AUX RAISINS DE MALAGA

Hachez une égale quantité de thon et de foie de thon, faites chauffer de l'huile et jetez-y le hachis de façon à bien l'imbiber d'huile; assaisonnez avec épices, pincée de cannelle, jus de citron et raisins secs entiers; mêlez un peu de sucre, et des œufs battus de façon à recouvrir le tout; faites cuire sur un feu lent avec une tourtière dessus.

RAGOUT MAIGRE.

Coupez des tranches de pain un peu fortes et mettez-les dans une casserole (ou une terrine) avec persil haché et fromage râpé; ajoutez des oignons frits. Pilez des noisettes avec poivre et sel, jetez-les dans le court-bouillon où l'on aura fait cuire un poisson, et faites bouillir dix minutes en tournant; prenez cette sauce et versez-la sur les tranches de pain, faites bouillir dix minutes, puis retirez du feu, mettez une tourtière et laissez gratiner.

QUENELLES DE GRENOUILLES

Désossez les grenouilles, coupez-en la chair menue, ajoutez persil haché et jaunes d'œufs durcis hachés; mêlez ensuite avec de la chapelure, du parmesan râpé et des œufs battus, sel et épices; formez des petites boulettes, mettez à cuire dans un court-bouillon, où aura déjà cuit un poisson, pendant dix minutes; prenez un peu de ce court-bouillon, jetez-y des noix pilées et des jaunes d'œufs; servez le tout ensemble.

TANCHES A LA PURÉE D'OIGNONS

Prenez deux belles tanches, videz, raclez, lavez et mettez-les coupées en morceaux dans une casserole avec carottes, navets, oignons coupés, une demi-bouteille de champagne, et deux litres d'eau. Laissez cuire quinze minutes, égouttez et tamisez le bouillon, émincez six gros oignons et mettez-les dans une casserole avec huile, une pincée de sucre en poudre, une pincée de farine de riz, tournez et laissez bouillir jusqu'à ce qu'ils blondissent ; retirez du feu, mouillez un peu avec le jus de la tanche, liez avec quatre jaunes d'œufs et mêlez le tout aux tanches.

MOULES AU BLANC

Lavez bien les moules, ratissez les coquilles, égouttez sur une serviette et mettez-les sur un feu vif pour les faire ouvrir; ôtez à chaque moule la moitié de la coquille, et disposez dans un plat les coquilles garnies de moules. Faites une sauce avec de l'huile, farine, un peu du court-bouillon des moules, jaunes d'œufs, vin blanc, estragon et truffes hachées très menues, versez sur les moules et servez très chaud.

HARENGS FRAIS A LA MOUTARDE

Prenez six harengs, videz-les, raclez-les, essuyez-les et mettez-les dans un plat de faïence, avec de l'huile, sel, persil, pendant une demi-heure. Faites-les griller et versez-les avec une sauce blanche où vous délaierez au dernier moment une grande cuillerée de moutarde.

MORUE AUX CHAMPIGNONS

Mettez de l'huile à bouillir avec des oignons coupés, estragon, persil, champignons fendus en morceaux et un hachis de morue dessalée ; puis, au bout de quinze minutes, vous ajoutez des couches de tranches de morue coupées très minces jusqu'au bord de l'huile, entre chaque couche, fromage râpé ou tomates passées à l'eau bouillante, poivre et laurier. Quand les tranches de morue sont cuites, mettez-les dans une casserole et jetez dans la sauce une pincée de farine ou un peu de marrons cuits et pulvérisés ; versez cette sauce sur les tranches de morue, faites bouillir cinq minutes.

BARBEAU OU BARBILLON

AU VIN ROUGE

Prenez des barbillons, videz-les et faites cuire au vin rouge avec sel, épices, poivre et une bonne cuillerée d'huile. Quand ils sont à point, jetez dans la sauce quelques pincées de farine.

SOLES AU CIDRE

Enlevez la peau brune de deux soles, videz-les, divisez-les en trois et mettez-les dans le fond d'un plat à gratin avec une bonne cuillerée d'huile, trois oignons hachés, et couvrez-les de cidre. Mettez le plat sur un feu très vif, faites bouillir cinq minutes, puis mettez quinze minutes au four ; retirez le jus et versez-y une bonne cuillerée d'huile, une pincée de farine, persil haché, brouillez vivement et versez avec les soles.

PLUVIERS DE MER

AUX TRUFFES

Épluchez et flambez cinq pluviers, et mettez-les dans une casserole avec dix belles truffes épluchées, un bouquet, sel, poivre, une cuillerée d'huile et un verre de sauterne; quand ils seront cuits, prenez le jus restant, pressez-y un citron, puis mettez les truffes au milieu du plat, les pluviers au-dessus, et versez la sauce sur le tout.

MAQUEREAUX AUX OIGNONS

Prenez de beaux maquereaux, videz-les et faites cuire au court-bouillon. Écrasez dix échalotes dans un mortier. Mettez sur le feu six jaunes d'œufs, tournez-les longtemps, puis jetez-y le jus d'un citron, le jus des échalotes, sel, poivre, épices, tournez encore, et, après avoir égoutté les maquereaux, arrosez de cette sauce et servez très chaud.

LAMPROIE AU VIN ROUGE

Suspendez une lamproie par la queue, saignez-la, gardez le sang, videz et enlevez l'arête du dos; puis coupez-la en morceaux. Faites frire dans de l'huile des poireaux en certaine quantité, avec une pincée de farine, ajoutez un verre de vin rouge (nouveau si c'est possible), un verre d'eau, muscade, épices, fines herbes; faites cuire lentement, puis jetez-y les morceaux de la lamproie. Faites bouillir une heure.

SAUCISSE DE MORUE FRAICHE

Prenez une livre de morue fraîche ou bien dessalée, cent grammes de thon frais ou dessalé, enlevez les peaux et les arêtes, ajoutez dix grammes de fenouil, dix grammes d'huile, quinze grammes de vinaigre, dix grammes de carottes cuites dans du vin blanc, épices, hachez le tout et pétrissez. Faites un petit sac de toile en forme de saucisse, versez-y la pâte en la serrant, ficelez et faites cuire un quart d'heure au vin rouge. Fumez le sac comme un jambon pendant six heures et gardez. Quand vous voudrez l'employer, sortez du sac, coupez en petits morceaux et faites frire à l'huile.

ROTIS

MACREUSE ROTIE

Plumez, videz et faites revenir une macreuse. Mettez-la à la broche en l'arrosant d'huile et vinaigre. Prenez le foie que vous aurez gardé cru et hachez-le avec des champignons et épices. Faites cuire dans de l'huile et vinaigre, et servez cette sauce dans une saucière à part.

HOMARDS A LA BROCHE

Prenez un beau homard vivant, tuez-le en enlevant le nerf vital du dos, attachez-le solidement sur la broche et mettez à cuire à feu très vif, arrosez souvent de vin blanc, sel, poivre et huile. La coquille grillée se brisera très facilement sous la pression des doigts; détachez-la entièrement, arrosez avec le jus et servez avec tranches de citron.

CARPE A LA BROCHE

Prenez une carpe ayant une belle laitance, videz, raclez, lavez. Faites une farce avec la laitance, anchois, sardines, champignons, œufs durs, mie de pain vinaigrée, oignons, oseille, poivre, clous, épices, garnissez-en la carpe, puis enveloppez-la de papier huilé et embrochez-la ; arrosez-la souvent de vin blanc.

BROCHET A LA BROCHE

Prenez un beau brochet, écaillez et videz-le, enlevez les œufs s'il y en a, incisez-le et lardez avec des sardines salées et poivrées. Embrochez-le et arrosez-le en cuisant avec du vin cuit, vin blanc, huile et jus de citron. Prenez le jus de la lèchefrite et faites-y chauffer (sans bouillir) des queues de crevettes avec sel, poivre et une pincée de farine; servez la sauce à part.

ALOSE A LA BROCHE

Prenez une belle alose, videz et raclez; incisez et mettez-la pendant une heure dans de l'huile où vous aurez jeté du sel, du persil et des oignons hachés. Puis, incisez-la sur le dos, mettez à la broche et arrosez souvent avec la même huile; servez avec tranche de citron.

PLUVIERS DE MER A LA BROCHE

Prenez cinq pluviers, ôtez-leur les intestins, faites-en une farce avec du sel, mie de pain, poivre, persil, oignons, huile; garnissez-en les pluviers, embrochez-les, couvrez de papier bien huilé, faites cuire, ôtez ensuite le papier et servez.

POULES D'EAU A L'HUILE

Prenez deux belles poules d'eau, plumez les ailerons et la queue, refaites les pattes, videz-les et prenez garde d'en crever l'amer; enveloppez-les de papier huilé, embrochez et faites rôtir; aux trois quarts de la cuisson, enlevez le papier pour les faire dorer, et si vous voulez, enduisez d'huile avec un pinceau; dressez-les sur un lit de cresson et servez.

ROUGES DE RIVIÈRE A L'HUILE

Prenez quatre rouges de rivière, ôtez-leur les filets, retirez-en les peaux, coupez en beefsteaks et placez-les sur un sautoir avec sel, poivre, cinq cuillerées d'huile ; mettez un papier de fil bien huilé dessus ; quand vos filets seront bien cuits d'un côté, retournez-les et mettez-les dans une sauce poivrade avec jus de citron et servez sur des croûtons grillés.

SARCELLES EN CROUTES

Coupez les sarcelles par le milieu, désossez, assaisonnez de sel, poivre, muscade, clous de girofle, cannelle, fines herbes, persil et oignons, le tout haché menu. Faites une abaisse de pâte maigre, mettez-y les sarcelles, couvrez le pâté, enduisez-le de jaunes d'œufs et mettez au four.

MACREUSE AU VIN BLANC

Mettez à cuire des macreuses à la broche, et avant qu'elles soient tout à fait cuites, retirez et coupez en morceaux. Faites bouillir à l'huile des fines herbes, laurier, oignons hachés, mouillez avec un verre de vin blanc, fonds d'artichauts cuits puis coupés en huit, et olives. Faites-y bouillir les morceaux de macreuse, laissez mijoter et servez ensuite.

SARCELLES EN RAGOUT

Faites rôtir les sarcelles, puis coupez-les en morceaux. Préparez une sauce d'huile, vin cuit, jus de citron, sel, épices, poivre et olives; faites bouillir cinq minutes, jetez les sarcelles dedans, réchauffez et servez.

MERLANS GRILLÉS

Prenez un beau merlan, videz-le, raclez et mettez à tremper une heure dans du vinaigre, sel, et épices. Faites une farce avec les laitances, le foie du merlan et des œufs durs, hachés, mêlez-y de la mie de pain, de l'oignon haché, persil, sel et poivre; remplissez le merlan avec cette farce, recousez-le, et liez avec de la ficelle très menue, faites griller sur un feu vif, et servez avec boulettes de beurre et d'échalotes hachées.

LÉGUMES

RIZ GRILLÉ

Mettez-le dans une casserole de terre avec une poignée de persil haché, pincée de poivre, quelques oignons frits, et faites-le griller ou roussir en le remuant bien ; versez ensuite dessus de l'eau bouillante (jusqu'à le couvrir d'un doigt au-dessus) ; assaisonnez, et ajoutez un peu de poisson haché, morue ou thon. Battez des œufs, versez-les sur le riz quand toute l'eau sera disparue à force de bouillir, et faites cuire avec feu dessus et dessous.

CÈPES SECS SAUTÉS

Mettez les cèpes à tremper huit heures dans de l'eau froide, retirez, égouttez et coupez en morceaux; mettez dans une casserole avec huile, oignons hachés, et faites cuire lentement. Étant cuits, jetez-y des amandes hachées, fines herbes et un filet de malaga ou madère; faites bouillir cinq minutes et servez très chaud.

ÉPINARDS AU MAIGRE

Prenez des épinards très tendres, lavez et égouttez-les en les étendant sur un linge. Ayez une casserole avec de l'huile bouillante et un peu de sel, jetez-y les épinards, et retournez-les bien avec une cuillère jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Ajoutez alors des raisins secs coupés, poivre et un verre de vin cuit, et faites bouillir quinze minutes.

MACARONI A L'ESPAGNOLE

Faites votre macaroni de la manière suivante : une livre de farine et une livre de chapelure blanche, pétrissez lentement à l'eau chaude et à l'huile, passez par une grosse passoire pour le délier en filaments. Mettez à cuire à l'eau bouillante, égouttez, puis placez dans un plat allant au feu, couvrez d'une couche de noix broyées et chapelure par-dessus, arrosez d'huile et faites gratiner avec feu dessus et dessous.

POMMES NOUVELLES AU VIN

Prenez des pommes de terre nouvelles pas trop petites, et mettez-les sous la cendre pendant un quart d'heure; puis faites bouillir cinq minutes au vin blanc, retirez, épluchez, coupez en tranches et mettez dans une casserole; couvrez d'huile, poivre, et faites sauter quand l'huile sera réduite, avec jus de citron. Grillez des tranches de pain dans de l'huile et puis trempez-les dans du vin blanc, garnissez-en le fond d'un plat, mettez les pommes dessus et arrosez avec le jus bouillant.

AUBERGINES EN FARCE

MAIGRE

Prenez des aubergines, épluchez et coupez en rond la tête. Faites blanchir à l'eau bouillante puis à l'aide d'un couteau mince videz par le haut, et faites-y des incisions peu profondes à l'aide du couteau. Préparez une farce de noix, amandes broyées avec de la mie de pain, épices, huile et citron, et garnissez-en l'intérieur de vos aubergines. Mettez-les cuire debout dans une casserole, la tête vers le bas, et baignées jusqu'aux deux tiers d'eau, huile, sel et safran, arrosez souvent avec ce jus.

AUBERGINES AUX ŒUFS

Préparez de la même manière, mais faites la farce avec œufs durs, champignons, fines herbes et mie de pain.

AUBERGINES AU GROS SEL

Coupez les aubergines, épluchez et mettez dans du gros sel une heure. Puis jetez dans de l'eau bouillante (sinon en les mettant dans de l'eau tiède elles durciraient); ajoutez de l'huile de façon à baigner les aubergines aux trois quarts. Quand le jus sera réduit de deux tiers au moins, ajoutez des champignons hachés avec mie de pain et truffes, sel et poivre.

ARTICHAUTS GRILLÉS

Prenez des artichauts jeunes, coupez-leur la queue et le bout des feuilles; ouvrez-les en les coupant par la moitié dans leur longueur, et enlevez le cœur à l'aide d'un couteau, trempez dans du vinaigre de suite, puis égouttez et trempez dans de l'huile; faites griller en les retournant souvent; servez avec une sauce vinaigrette aux câpres.

RIZ A LA PORTUGAISE

Prenez du riz, des fonds d'artichauts coupés en petits morceaux, des petits pois, du persil et de l'oignon. Faites cuire dix minutes à l'huile bouillante, et mouillez avec quelque poisson frais, cuit au court-bouillon (maquereau surtout); assaisonnez, et versez dès que le riz sera crevé.

CHOUX-FLEURS EN TIMBALE

Faites bouillir des choux-fleurs; égouttez et pétrissez avec du beurre et du fromage parmesan ràpé en certaine quantité. Ajoutez quatre œufs, clous, épices, estragon haché, versez dans un moule et faites cuire au four vingt minutes.

ENTREMETS

AVELINES A LA VANILLE

Prenez une livre de noisettes, épluchez-les et jetez dans un casserole en y saupoudrant quelques gouttes d'eau et une pincée de sel; faites griller très légèrement, puis mettez dans une poêle et faites griller de nouveau, mettez à refroidir dans une serviette, et frottez-les pour leur enlever tout reste de pelure. Pilez-les dans un mortier avec une tranche de pain trempée dans du lait, délayez avec de l'eau, mettez à cuire avec une livre de sucre en poudre et prenez garde de le laisser répandre, ajoutez de la vanille en poudre cinq minutes avant de servir.

AMANDÉ A LA CANNELLE

Jetez dans de l'eau bouillante quarante-cinq grammes d'amandes, faites bouillir jusqu'à ce que la peau se détache, sortez, versez dans de l'eau froide, laissez bien refroidir, épluchez et pilez dans un mortier, ajoutez trente grammes de sucre en poudre et deux œufs battus, un peu de pain trempé et pressé, faites cuire en surveillant à cause du suc d'amandes sujet à monter et à déborder, servez en saupoudrant de sucre et cannelle.

CRÈME NOUVELLE

Prenez une livre de riz, lavez à l'eau tiède, faites sécher, pilez au mortier et tamisez. Prenez une livre d'amandes, passez à l'eau bouillante, mettez à refroidir dans de l'eau froide, épluchez, pilez et tamisez le lait d'amandes, délayez avec un petit peu d'eau, et mettez à cuire avec une livre de sucre. Prenez le riz pulvérisé et délayez lentement dans du lait froid, afin de ne pas laisser agglutiner en boules, mélangez le riz et le lait d'amandes; mettez à bouillir à feu lent, en tournant sans cesse; à mesure que la crème épaissira, tournez vite, goûtez, dès que le goût de la farine aura disparu, servez tiède en parfumant à la vanille.

BERLINGOTS

Prenez une demi-livre de farine, une livre d'amandes épluchées, tiédies et hachées, dix grammes de mie de pain, dix grammes d'amandes grillées et broyées, dix grammes de vin blanc; pétrissez avec eau et huile, passez par une grosse passoire pour l'obtenir en filaments comme le macaroni, puis faites frire vivement à l'huile dans une poêle, servez avec sucre en poudre sauté.

ŒUFS BATTUS

Pour deux œufs prenez dix grammes de sucre que vous ferez bouillir dans une casserole avec un peu d'eau ; battez les œufs et jetez-les dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils s'épaississent, mettez dans des petits pots.

ROTIES A LA CRÈME

Faites bouillir un quart de litre de crème avec du sucre, des massepains à l'amande bien broyés, du zeste de citron, sept jaunes d'œufs, trois blancs fouettés et une cuillerée d'huile. Prenez des tranches de mie de pain minces et un peu grillées (fort peu), garnissez-les avec cette pàte, puis mettez dans un compotier, avec du blanc d'œufs fouetté à la vanille; glacez avec du sucre et servez.

COMPOTE DE NÈFLES

Otez la couronne et les ailes des nèfles ; faites fondre du beurre et, quand il blondira, jetez-y les nèfles et faites bouillir. Ajoutez ensuite une chopine de bordeaux et faites réduire ; retirez les nèfles, dressez dans un compotier, saupoudrez largement de sucre en poudre et versez.

BEIGNETS D'ANGÉLIQUE

Faites tremper les morceaux d'angélique dans un sirop saupoudré de cannelle. Puis préparez une pâte de la façon suivante, trois cent cinquante grammes de farine, trois jaunes d'œufs, une cuillerée d'huile, et délayez-la à l'eau froide, joignez-y ensuite trois blancs d'œufs fouettés, une pincée de sel, cannelle, et employez-la. La pâte doit être assez coulante pour y rouler les morceaux d'angélique sans trop de peine ; faites frire à l'huile bouillante.

CHATAIGNES A LA VANILLE

Faites cuire des châtaignes, épluchez et râpez, délayez-les avec de l'eau de façon à en faire une pâte molle ; prenez des raisins de Malaga, enlevez-leur les pépins et mêlez à la pâte de châtaignes avec cannelle, vanille et noix sèches broyées, sucrez à volonté. Dès que la pâte est devenue un peu ferme, mettez dans un moule beurré et laissez cuire un quart d'heure au four.

GRILLADES DE MAÏS

Faites une pâte coulante (sans être liquide) avec de la farine de maïs la plus fine que vous pourrez trouver, du lait, du sucre, un morceau de beurre, raisins blonds de Corinthe, et petites cerises glacées; versez sur une table et laissez refroidir; coupez-la ensuite en tranches, faites griller et servez, en les saupoudrant de sucre.

TÔT-FAIT MAIGRE

Pesez les œufs que vous voulez employer avec leurs coques. Cassez-les, mettez-les dans une casserole et mêlez-y le tiers de leur poids en fromage de gruyère, et le cinquième en beurre, avec poivre, sel ; mettez au feu et tournez avec une cuillère jusqu'à ce que cela épaississe, et servez sur un plat chaud.

PAIN CÉLESTE

Coupez des tartines de pain rassis, mettez-les à tremper dix minutes dans du lait, enduisez très légèrement de jaunes d'œufs, faites frire au beurre; puis quand elles ont blondi, servez en saupoudrant de sucre et cannelle.

CAROTTES A LA PAYSANNE

Prenez des carottes et faites-les cuire à l'eau, retirez, écrasez et passez au tamis; mettez dans une casserole et tournez pour les dessécher, ajoutez un verre de crème, fécule, vanille, sucre et jaunes d'œufs (des blancs si on veut), une cuillerée d'huile ou un quart de beurre; versez le tout, après l'avoir bien pétri, dans un moule et faites cuire au four.

GLACE A LA VIOLETTE

(Cette glace ne se réussit bien qu'en carême ou quand les violettes sont un peu avancées, en plein épanouissement.) Prenez de belles violettes, ôtez-leur la queue et pilez-les dans un mortier de porcelaine avec du sucre, une pincée de poudre d'iris (pas plus). Glacez dans une sabotière avec de la crème (comme la glace à la vanille), et servez en petites tasses ou coquilles en y piquant des violettes saupoudrées de sucre.

TABLE DES MATIÈRES

POTAGES

ENTRÉES

RELEVÉS

ROTIS

LÉGUMES

ENTREMETS

Paris. — Typ. G. Chamerot, 19, rue des Saints-Pères. — 20330.


BOSTON PUBLIC LIBRARY
3 9999 05987 704 1

